



Les scones

Ingrédients

- 225g de farine avec levure incorporée
- 1 càc de levure chimique
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100ml de lait
- 25g de sucre

A vos marques

Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoutez le sucre et le beurre bien ramolli coupé en dés.

Prêt

Écrasez le beurre avec les doigts afin d'obtenir comme de la chapelure.

Versez petit à petit le lait en remuant avec une cuillère en bois.

Partez

Mélangez délicatement afin de créer une boule. Ajoutez du lait si la pâte se semble sèche. Saupoudrez le plan de travail et étalez la pâte de 2cm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, découpez des cercles.

Enduire d'un peu de lait sur le dessus pour faire briller les scones.

Les faire cuire ensuite dans le four préchauffé à 180° pendant une dizaine de minutes. Laisse refroidir sur une grille.

A déguster tiède avec du beurre et de la confiture de ton choix !

Bon appétit P'tit Gourmet

ateliergourmetdeserena.com

